GPG1410

N° de série: _____

Modèles canadiens
GPG1410-C et
GSG1410-C

Mode d'emploi pour le Gril à panini et sandwich électrique de comptoir Globe Modèles GPG1410 et GSG1410 Modèles canadiens GPG1410-C et GSG1410-C

Pour le service de votre Gril à panini et sandwich :

1. Visitez notre site Web à ***www.globefoodequip.com***
2. Ou appelez le Service à la clientèle Globe au 937-299-8625 et demandez les coordonnées de votre société de service locale.

- AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -

Ce manuel contient des instructions de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies lors de l'utilisation de cet appareil.

Visitez notre site Web pour obtenir des informations sur les autres produits offerts par Globe.

www.globefoodequip.com

Trancheuses, mélangeurs, appareils de cuisson de comptoir, hacheuses de viande et balances

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM POUR COMPLÉTER ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM

Table des matières

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET OPÉRATEURS 3

INSTALLATION 4-6

PRÉCAUTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ 7

MODE D'EMPLOI 8-9

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE..... 9

DÉPANNAGE 10

GARANTIE LIMITÉE 12

GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
SANS FRAIS : 800-347-5423
TÉLÉCOPIEUR : 937-299-8623
COURRIEL: info@globefoodequip.com
SITE WEB : www.globefoodequip.com

© Globe Food Equipment Company, 2014
Imprimé aux E.U.

12042012
Version 1 Rev 1_2014

Attention propriétaires et opérateurs

L'appareil de Globe est conçu pour transformer, cuire et réchauffer des produits alimentaires de manière efficace et sans danger aussi longtemps que l'appareil est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. À mois que l'utilisateur ne soit suffisamment formé et supervisé il existe un risque de blessure grave. Les propriétaires de cet appareil ont la responsabilité de s'assurer que cet appareil est utilisé correctement et en toute sécurité, et de se conformer strictement à toutes les instructions contenues dans ce manuel et aux exigences locales, nationales ou provinciales.

Les propriétaires ne doivent pas permettre à quiconque de toucher cet équipement sauf si ces personnes ont plus 18 ans, sont adéquatement formées et supervisées et ont lu et compris ce manuel. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, visiteur ou autre personne non autorisée n'entrent en contact avec cet appareil. Rappelez-vous que Globe ne peut pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel son appareil sera utilisé. Le propriétaire et l'utilisateur doivent rester vigilants envers tous les dangers p'resentés par l'utilisation de cet appareil. Si vous n'êtes pas sûr d'une tâche particulière ou de la bonne méthode d'utilisation de cet appareil, informez-vous auprès de votre superviseur.

Ce manuel contient un certain nombre de précautions à prendre pour promouvoir une utilisation sûre de cet appareil. Tout au long de ce manuel, vous verrez des avertissements supplémentaires pour vous avertir des dangers potentiels.

Les avertissements qui affectent votre sécurité personnelle sont signalés par :

ou

Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par :

Si une étiquette d'avertissement ou ce manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous souhaitez obtenir des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou Globe directement pour obtenir ces articles gratuitement.

Rappelez-vous que ce manuel ou les étiquettes d'avertissement ne remplacent pas la nécessité d'être vigilant, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet équipement.

Installation

DÉBALLAGE

Déballez le gril immédiatement après sa réception. Si l'appareil est endommagé, conservez l'emballage et contactez le transporteur dans un délai de quinze (15) jours de la date de livraison. Contactez immédiatement Globe ou votre revendeur local. **Vous n'avez aucun recours pour des dégâts après quinze (15) jours.**

⚠ AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES:

- Installez **TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Utilisez **UNIQUEMENT** sur une surface plane, antidérapante solide qui est ininflammable et à l'écart des éviers et de l'eau.
- Ne contournez, n'altérez ni modifiez **JAMAIS** cet appareil de quelque façon que se soit. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** le gril sans que tous les avertissements y soient attachés.

REMARQUE: Les surfaces des plaques du gril et son boîtier deviennent CHAUDS après usage. Soyez prudent lorsque vous touchez l'appareil.

VÉRIFIER LE CONTENU IMMÉDIATEMENT ET INTRODUISEZ UNE RÉCLAMATION AUPRÈS DU TRANSPORTEUR POUR TOUT DOMMAGE. CONSERVER LA BOÎTE ET TOUS LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE. VOUS ÊTES RESPONSABLE DES DOMMAGES À VOTRE APPAREIL S'IL N'EST PAS CORRECTEMENT EMBALLÉ LORS D'UN RETOUR.

⚠ AVERTISSEMENT **MISE À LA TERRE CORRECTE**

CETTE MACHINE EST FOURNIE AVEC UNE FICHE DE MISE À LA TERRE TRIPOLAIRE. LA PRISE DANS LAQUELLE CETTE FICHE EST BRANCHÉE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE. SI LA PRISE NE DISPOSE PAS DU TYPE DE TERRE CORRECT, CONTACTEZ UN ÉLECTRICIEN. NE COUPEZ OU NE RETIREZ JAMAIS LA TROISIÈME BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ JAMAIS DE FICHE D'ADAPTATION (Fig. 4-1 et Fig. 4-2).

Fig. 4-1 Correct

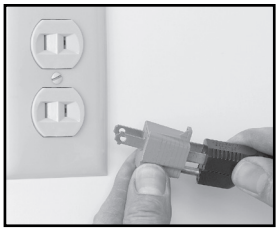

Fig. 4-2 Incorrect

1. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.

Installation

INSTALLATION

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. NE procédez PAS à l'installation et à l'utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou Globe.

2. Retirez le gril de la boîte. Après avoir retiré votre gril de l'emballage, assurez-vous que toutes les protections en plastique et résidus sont éliminés de toutes les surfaces.

3. Choisissez un emplacement pour le gril qui offre une surface plane et solide, antidérapante, ininflammable et à l'écart des éviers et des dangers dus à l'eau, et est situé dans un espace de travail bien éclairé à l'écart des enfants et des visiteurs.

4. Inspectez le gril pour vous assurer que toutes les pièces ont été fournies (bac de récupération et pieds x4).

5. L'installation du gril doit être conforme au NATIONAL ELECTRIC CODE ET À TOUS LES CODES ET RÈGLEMENTS ET À TOUS LES RÈGLEMENTS DE LA COMPAGNIE D'ÉLECTRICITÉ LOCALE.
   En outre, nous recommandons que le gril ait un dégagement de 10 cm autour de l'appareil pour permettre une ventilation adéquate.

   AVIS : les codes locaux concernant l'installation varient considérablement selon le lieu. La National Fire Protection Association, Inc, indique dans sa dernière édition de la NFPA 96 (reportez-vous à la page NFPA au début de ce manuel) que les codes locaux constituent "l'autorité compétente" quand il s'agit de conditions pour l'installation de l'équipement. Par conséquent, les installations doivent être conformes à tous les codes locaux.

6. Ces grils à panini et sandwich sont câblés pour une utilisation avec une prise de courant 120V/CA et peuvent être branchés dans toute prise pratique. Cet appareil nécessite 15 ampères pour produire 1800 watts et doit être utilisé sur un circuit dédié.

7. Des connexions et une alimentation électrique adéquate sont essentielles à l'efficacité de l'appareil.

8. Le câblage externe doit être dans un conduit ou d'un type homologué de câble flexible approprié pour une utilisation à la température indiquée à l'orifice du conduit et de taille appropriée pour supporter la charge.

9. Le circuit d'alimentation doit être équipé de fusibles et d'un dispositif de déconnexion, tel que requis par le code électrique local. Pour un gril avec câble et fiche, il suffit de fournir un point d'alimentation adapté et de le brancher.

⚠ AVERTISSEMENT Le gril à panini et sandwich Globe est équipé pour la tension indiquée sur la plaque signalétique montée sur l'arrière de l'appareil. Ce gril à panini et sandwich est conçu pour une utilisation sur courant alternatif (CA) seulement.

⚠ ATTENTION Cet équipement devient EXTRÊMEMENT CHAUD. Par conséquent, assurez-vous que tous les matériaux inflammables et / ou combustibles sont situés à l'écart de cet appareil.

REMARQUE: La tension de la plaque supérieure du gril à panini et sandwich peut être réglée avec la clé hexagonale fournie. Réglez pour la tension de levage probable.

Installation

Mise à niveau
Assurez-vous que l'appareil est à niveau avant usage.

Assemblage
Prenez le bac de récupération et faites-le glisser dans les rails sous les éléments et placez-le dans son berceau. Une fois en position, le bac de récupération va récupérer toutes les miettes de produits alimentaires, la graisse et les jus de cuisson.

MISE EN SERVICE :
La mise en service de votre nouveau gril est primordiale. La mise en service est l'essai minutieux et méthodique de l'appareil, des sous-systèmes et des systèmes pour s'assurer du bon fonctionnement sécuritaire du produit sur le site de travail. En identifiant les problèmes potentiels (ex: l'emplacement de l'équipement, la ventilation, la conformité avec les codes électriques et de protection contre les incendies, l'installation, la formation de l'utilisateur et la certification) avant la mise en service de l'appareil, des pannes coûteuses et des dommages potentiels peuvent être évités.

SÉCURITÉ TOUJOURS.

Précautions et consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT **POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :**

- N'utilisez **PAS** le gril avant de lire le mode d'emploi.
- Déconnectez ou débranchez **TOUJOURS** l'alimentation électrique avant de nettoyer, de procéder à l'entretien ou d'ajuster des pièces ou des accessoires.
- Ne contournez, altérez, modifiez **JAMAIS,** cet appareil et n'attachez pas des pièces non autorisées. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** le gril avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne laissez **JAMAIS** le gril allumé pendant la nuit.
- N'utilisez **JAMAIS** le gril comme source de chauffage pour votre cuisine, espace, ou chambre.
- Gardez **TOUJOURS** les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart des plaques chauffantes.

⚠ ATTENTION **PRÉCAUTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être suivies :

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez pas l'appareil dans l'eau, un lave-vaisselle ou tout autre liquide.
- Ne touchez jamais directement les éléments de chauffage lorsque que le gril est allumé.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
- N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagée, après un mauvais fonctionnement de l'appareil, s'il est tombé ou endommagé de quelque façon. Appelez le service à la clientèle.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou pas vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que l'usage prévu par le fabricant.
- Ne tirez pas sur le cordon électrique pour le débrancher.
- Ne branchez jamais l'appareil dans un endroit qui peut être inondé.
- Placez l'appareil sur une surface solide et stable.
- Le gril Globe ne contient **aucune** pièce réparable par l'utilisateur. Un concessionnaires Globe ou un technicien qualifié recommandé doivent effectuer les réparations. Ne démontez aucun composant ou le panneau de service sur cet appareil.
- Globe prend toutes les précautions pour s'assurer que tous les produits sont sans danger. Les procédures de coupe de l'acier utilisées pour la fabrication de ces appareils créent des arêtes vives. Ces arêtes vives sont enlevées au meilleur de notre capacité; toutefois, nous insistons que l'utilisateur soit prudent lorsqu'il touche cet appareil.
- Pendant son fonctionnement, le gril atteint des températures élevées qui rendent les surfaces en acier inoxydable chaudes. Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation. Manipulez le gril par ses poignées pour éviter tout accident.
- Coupez l'alimentation électrique et débranchez de la prise principale / murale pour le nettoyage.
- Laissez le gril refroidir après utilisation et avant le démontage pour le nettoyage; l'appareil sera trop chaud pour être manipulé immédiatement après usage.
- Le gril Globe est équipé pour la tension indiquée sur la plaque signalétique montée sur l'arrière de l'appareil. Ce gril est conçu pour une utilisation sur courant alternatif (CA) seulement.

Mode d'emploi

Utilisation du gril électrique à panini et sandwich

Avant d'utiliser le gril, vérifiez qu'il est à niveau. Ajustez les pieds pour mettre le gril à niveau. Assurez-vous que le bac de récupération a été correctement placé.

Essuyez l'huile de pétrole qui recouvre les plaques. C'est uniquement un protecteur pour l'expédition. Essuyez autant que possible, puis chauffez l'appareil afin de brûler l'huile résiduelle. Après avoir brulé l'huile de pétrole excédentaire, une pierre ponce, une pierre à gril ou une brosse en acier inoxydable peuvent être utilisées pour éliminer l'huile brûlée.

Accordez 20-40 minutes pour le chauffage des plaques du gril.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, le gril peut dégager une odeur de métal brûlé. C'est normal et l'odeur se dissipe avec l'usage.

Préparation de la surface :
Les grils ont une surface de cuisson en fonte. Préparez la surface avec de l'huile végétale.

Nettoyez soigneusement la surface de cuisson. Après avoir soigneusement nettoyé la surface de cuisson, préparez-la pour empêcher les aliments de coller. Avant et après utilisation, frottez et préparez la surface de cuisson en chauffant la surface de la manière suivante :

1. Placez l'interrupteur Marche / Arrêt sur la position "On" et réglez la température sur 175 °C (350 °F).

2. Utilisez un chiffon propre, pas une spatule, et étaler une fine couche d'huile ou de la graisse de cuisson sur la surface de cuisson du gril. Ce film doit rester sur le gril chaud pendant 30 minutes.

⚠ AVERTISSEMENT La surface du gril ainsi que la graisse seront CHAUDES.

3. Enlevez l'excès d'huile / de graisse et essuyez.

⚠ AVERTISSEMENT La surface du gril ainsi que la graisse seront CHAUDES.

4. Appliquez une autre couche d'huile ou de la graisse de cuisson sur la surface de cuisson chaude pendant 30 minutes et ensuite, enlevez l'excès d'huile / de graisse et essuyez. La surface du gril sera CHAUDE. La surface du gril est maintenant prête à l'emploi.

MÊME AVEC UNE PRÉPARATION, LES ALIMENTS PEUVENT COLLER À LA SURFACE DE CUISSON DU GRIL JUSQU'À CE QUE LA PLAQUE DU GRIL EST "RODÉE".

Contrôle de la température
La température est contrôlée par thermostat. Assurez-vous que l'interrupteur Marche / Arrêt est en position "On" et tournez le bouton du thermostat sur la position désirée. REMARQUE: considérez une température plus basse pour griller les viandes - 180 °C à 220 °C (360 °F - 430 °F)

Cuisson
1. Placez l'interrupteur Marche / Arrêt en position "On".
2. Réglez le bouton de réglage de la température sur la température désirée.
3. Après une courte période de préchauffage, le thermostat maintient automatiquement la température sélectionnée.
4. Lorsque la température de consigne désirée est atteinte, le voyant s'éteint.
5. Assurez-vous que le gril est en marche et que la température désirée a été atteinte.
6. À l'aide de la poignée, soulevez la partie supérieure du gril pour exposer la plaque du gril.
7. Placez le produit alimentaire sur le gril et utilisez la poignée pour abaisser la plaque supérieure du gril sur le produit alimentaire.
8. Après chaque chargement du gril, poussez l'excès de graisse dans le bac de récupération avec un chiffon, une serviette en papier ou une spatule spéciale. Si nécessaire, videz le bac de récupération avant de reprendre la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT La surface du gril ainsi que la graisse seront CHAUDES.

Instructions de nettoyage

⚠ ATTENTION

- Débranchez **TOUJOURS** le gril avant de le nettoyer.
- N'utilisez **PAS** de produits de nettoyage qui peuvent être nocifs pour les humains.
- **ÉVITEZ** d'arroser, d'immerger ou de laver à la pression toute pièce gril, à l'exception du bac de récupération.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le gril.

DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU GRIL AVANT DE LE NETTOYER.

NETTOYAGE RECOMMANDÉ

Il faut très peu de temps et d'effort pour garder le gril attrayant et performant. Si vous laissez la graisse s'accumuler, elle va former un dépôt collant, se carboniser et former une substance dure qui est extrêmement difficile à enlever. Pour éviter ce problème, suivez les étapes de nettoyage ci-dessous :

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Plaques en fonte	Nettoyez le gril avec un grattoir ou une spatule souple pour enlever l'huile / la graisse et l'excèdent d'aliments. Un bac de récupération est fourni pour les raclures. Si une accumulation de graisse brûlée et d'aliments est présente, le gril doit être soigneusement récuré et préparé à nouveau. Utilisez une pierre ponce ou une pierre à gril lorsque que le gril est chaud pour éliminer l'excès de graisse et d'aliments. ***N'utilisez pas de la laine d'acier en raison du danger que des brins d'acier entrent dans la nourriture.***	Après chaque utilisation
Boitier	Utilisez un chiffon propre et un nettoyant non abrasif pour nettoyer le boîtier en acier inoxydable du gril. Essuyez les zones polies avec un chiffon doux.	Chaque jour
Commandes	L'appareil doit être éteint lorsqu'il n'est pas utilisé. Il est recommandé que l'appareil soit déconnecté de l'alimentation en éteignant l'interrupteur d'alimentation électrique. Utilisez un chiffon propre pour essuyer les commandes et les boutons	Chaque jour
Bac de récupération	Une fois que l'appareil a refroidi, retirez le bac de récupération et jetez les déchets, débris et miettes. ATTENTION : Si le bac de récupération est trop plein, l'excès de graisse s'écoulera par l'orifice de débordement situé à l'avant de celui-ci. Le bac de récupération est retiré en le tirant vers l'avant. SOYEZ PRUDENT LORSQU'IL EST REMPLI DE GRAISSE CHAUDE !	Lors de chaque utilisation ou au moins chaque jour

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le gril ne fonctionne pas	Alimentation électrique	Vérifiez la source d'alimentation
	Le bouton d'alimentation n'a pas été mis sur Marche	Vérifiez que l'appareil est correctement branché et allumé
	La fiche ou le cordon ou le câblage interne ou externe sont endommagés	Appelez le service à la clientèle
	Défaut de câblage interne	Appelez le service à la clientèle
	Le déclencheur de surcharge thermiques s'est activé et ne s'est pas automatiquement réinitialisé.	Débranchez l'appareil. Laissez refroidir et rebranchez pour un usage normal. Si le problème persiste, contactez le service à la clientèle
Le voyant est allumé, mais l'appareil ne chauffe pas	Éléments défectueux	Appelez le service à la clientèle
	Fonctionnement du thermostat Tous les thermostats ne sont pas activés	Assurez- vous que le thermostat est réglé correctement et assurez-vous que le bouton ne tourne pas sur le thermostat, indiquant une mauvaise lecture
	Thermostat défectueux	Appelez le serviceà la clientèle
Le voyant n'est pas allumé, mais l'appareil se réchauffe	L'ampoule de l'indicateur a brûlé	Appelez le service à la clientèle. Remplacez le voyant
	L'appareil n'a pas été allumé	Allumez et réglez
La surface de cuisson se réchauffe lentement	Accumulation de carbone	Assurez-vous que les plaques sont propres et sans dépôt de carbone ou de débris
	Réglage du thermostat	Assurez- vous que le thermostat est réglé correctement et assurez-vous que le bouton ne tourne pas sur le thermostat, indiquant une mauvaise lecture
	Éléments défectueux	Appelez le service à la clientèle
Les aliments collent	Accumulation de carbone	Assurez-vous que les plaques sont propres et sans dépôt de carbone ou de débris
	Pas préparé	Préparez le gril, reportez-vous au chapitre Mode d'emploi

Si les problèmes persistent et que la solution recommandée ne remédie au problème, veuillez contacter le service à la clientèle de Globe au : 866-260-0522 ou 937-299-8625.

Garantie limitée

Globe Food Equipment Company («GFE») garantit à l'acheteur original d'un nouvel appareil que ledit appareil, lorsqu'il est installé conformément à nos instructions en Amérique du Nord et soumis à une utilisation normale, est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période de 1 an. La garantie sur la main d'œuvre est d'un an à compter de la date d'installation initiale ou de 18 mois à compter de la date effective de l'expédition de l'usine suivant la première de ces éventualités. La garantie couvre les appels de service sur place dans les 60 miles (96 km) d'une société de service agréée. L'utilisateur final est responsable de tous les frais de déplacement et de kilométrage supplémentaire au taux en vigueur.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPLICITES OU IMPLICITES. GFE DÉCLINE EXPRESSEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU EXPLICITE OU IMPLICITE D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER.

L'OBLIGATION ET LA RESPONSABILITÉ DE GFE EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT EXPRESSÉMENT LIMITÉES À LA RÉPARATION ET AU REMPLACEMENT DE L'APPAREIL QUI S'AVÈRE DÉFECTUEUX EN RAISON D'UN VICE DE MATÉRIAUX OU DE FABRICATION PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE. Toutes les réparations en vertu de cette garantie seront effectuées par un service de réparation GFE agréé pendant les heures normales de travail. Cette garantie ne couvre pas les services rendus à un tarif d'heures supplémentaires ou de prime. L'utilisateur final est responsable de la différence entre les taux de service normal et les taux de services de prime. EN AUCUN CAS, GFE NE SERA RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS DE L'ACHETEUR OU D'UN TIERS, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE BIENS, LES BLESSURES, LA PERTE COMMERCIALE OU DE PROFITS OU AUTRES PERTES ÉCONOMIQUES OU DE DOMMAGES-INTÉRÊTS , SOIT PAR NÉGLIGENCE , GARANTIE, RESPONSABILITÉ STRICTE, OU AUTRE.

Cette garantie est accordée uniquement au premier acheteur auprès d'un concessionnaire. Aucune garantie n'est donnée aux cessionnaires ultérieurs.

Cette garantie ne couvre pas les pannes provoquées par : le manque d'entretien, la négligence, l'abus, les dommages dus à l'excès d'eau, au feu, à l'usure normale, à une mauvaise mise en place et utilisation. L'entretien périodique n'est pas couvert.

Cette garantie n'est pas en vigueur jusqu'à réception dans les 30 jours à compter de la date d'installation du formulaire d'enregistrement en ligne d'installation et de garantie dûment rempli et signé numériquement. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form. Une preuve d'achat est nécessaire en cas d'extension de plus d'un (1) an à compter de la date d'expédition de l'usine.

LES DISPOSITIONS DE GARANTIE CI-DESSUS CONSTITUENT UNE DÉCLARATION COMPLÈTE ET EXCLUSIVE ENTRE L'ACHETEUR ET LE VENDEUR. GFE N'ASSUME ET N'AUTORISE AUCNE PERSONNE À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ LIÉE À CET APPAREIL.

Exemples de cas qui ne sont pas couverts par la garantie, mais pas limités à ces cas :

1. Catastrophes naturelles, incendie, dégâts des eaux, vol avec effraction, accident, vol.
2. Dommages de transport
3. Mauvaise installation ou modification de l'appareil.
4. Utilisation de pièces de rechange génériques ou en provenance du marché des pièces de rechange.
5. Réparations effectuées par une personne autre qu'un prestataire de service désigné par GFE.
6. Lubrification.
7. Pièces d'usure, pieds réglables, fusibles, lampes, etc.
8. Nettoyage de l'appareil.
9. Mauvaise utilisation ou abus.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM POUR COMPLÉTER ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

http://www.globeslicers.com/site/warranty.asp